C/2023/1213

28.11.2023

Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2023/1213)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Dunántúli / Dunántúl»

PGI-HU-A1351-AM03

Data della domanda: 20.5.2020

1. Richiedente e interesse legittimo

Consiglio delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Etyek-Buda

Il Consiglio delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Etyek-Buda (Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa), che presenta la domanda di modifica, ha trasmesso la domanda di registrazione dell'IGP «Dunántúl».

Il Consiglio delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Etyek-Buda rappresenta le comunità vitivinicole e i consigli delle comunità vitivinicole seguenti, che hanno sostenuto all'unanimità la domanda di modifica: Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Badacsony); Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Balatonboglár); Balatonfelvidéki Hegyközségi Tanács (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole di Balatonfelvidék); Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanács (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Balatonfüred-Csopak); Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Etyek-Buda); Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Mór); Nagy-Somlói Borvidék Hegyközsége (Comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Nagy-Somló); Neszmélyi Borvidék Hegyközségi Tanács (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Neszmély); Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége (Comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Pannonhalma); Pécsi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Pécs); Soproni Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Sopron); Hegyközségi Tanács Szekszárd (Consiglio delle comunità vitivinicole di Szekszárd); Tolnai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivincola di Tolna); Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Villány); Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consiglio regionale delle comunità vitivinicole della regione vitivinicola di Zala).

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

Inclusione della categoria di prodotto vino frizzante gassificato (documento unico, punto 3: Categorie di prodotti vitivinicoli)

La modifica del disciplinare consentirebbe l'immissione sul mercato del prodotto corrispondente a questa categoria anche per l'IGP «Dunántúl / Dunántúli».

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Nella zona delimitata le cantine hanno iniziato a produrre vino frizzante gassificato da diversi decenni. Nel corso del tempo i consumatori hanno finito per creare una stretta associazione tra la regione di Dunántúl (Transdanubio) e questo vino, che è riuscito a guadagnare una reputazione e un riconoscimento speciali grazie alla qualità eccezionale. La modifica mira a garantire l'ulteriore miglioramento della reputazione del prodotto e ad armonizzare le condizioni di produzione delle cantine attive nella zona delimitata. Negli ultimi anni la domanda del mercato si è spostata sempre di più verso il vino frizzante gassificato.

Voci del disciplinare interessate dalla modifica:

voce II:	Descrizione dei vini (documento unico, punto 4: Descrizione del vino (dei vini));
voce III:	Pratiche enologiche specifiche (documento unico, punto 5.1.2: Pratiche enologiche specifiche; punto 5.2: Rese massime);
voce V:	Resa massima (documento unico, punto 5.2: Rese massime);
voce VI:	Varietà autorizzate di uve da vino (documento unico, punto 7: Varietà principale/i di uve da vino);
voce VII:	Legame con la zona geografica (documento unico, punto 8.2: Descrizione del legame/dei legami);
voce VIII:	Ulteriori condizioni (documento unico, punto 9: Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)).

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

«Dunántúli / Dunántúl»

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP – Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

9. Vino frizzante gassificato

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vino – bianco

Vino bianco leggero di colore dal giallo verdolino al giallo dorato con un profumo di media intensità e un'acidità rotonda.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino – rosso

I vini rossi presentano un colore che varia dal cremisi al rosso rubino e sono caratterizzati da un aroma fruttato, un tenore di tannini medio e un'acidità rotonda e armoniosa.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino – rosato

I vini rosati presentano un colore che varia dal salmone al rosso chiaro e sono caratterizzati da un aroma di media intensità e da un'acidità rotonda.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino frizzante gassificato – bianco

Questi vini presentano un colore che varia dal bianco verdolino al giallo dorato. Sono caratterizzati da note fruttate, in particolare di agrumi, pera e mela verde. Si tratta di vini dal corpo leggero, che presentano una leggerezza al palato oltre a un'acidità fresca. I sapori e gli aromi del vino sono esaltati dall'anidride carbonica disciolta che vi è stata aggiunta.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9

Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino frizzante gassificato – rosato

I vini presentano un colore varia dal buccia di cipolla pallido al rosso chiaro. Sono caratterizzati da note fruttate (principalmente di ciliegia e fragola) e da un carattere vivace e fresco. I sapori e gli aromi del vino sono esaltati dall'anidride carbonica disciolta che vi è stata aggiunta.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino frizzante gassificato – rosso

I vini presentano un colore che può variare dal buccia di cipolla pallido al rosso chiaro. Sono caratterizzati da note fruttate (principalmente di prugna, ciliegia e amarena) e da un carattere vivace e fresco. I sapori e gli aromi del vino sono esaltati dall'anidride carbonica disciolta che vi è stata aggiunta.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4 g/l espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Norme relative ai metodi di allevamento della vite

Pratica colturale

Per i vigneti piantati dopo il 1º agosto 2010: allevamento a palmetta, sistema Moser, sistema Sylvoz, a cordone basso, ad altezza media e cordone alto, Guyot, cordone semplice, ad alberello corto, alberello lungo, lira.

Densità di impianto: minimo 3 300 ceppi per ettaro.

Nel caso di vigneti piantati prima del 1º agosto 2010, i vigneti che utilizzano qualsiasi metodo di allevamento e densità di impianto precedentemente approvati possono essere utilizzati fintantoché i vigneti sono mantenuti in coltivazione.

Tenore zuccherino minimo dell'uva, espresso in titolo alcolometrico potenziale e in gradi di mosto secondo la scala ungherese (°MM)

Pratica colturale

Nel caso del vino e del vino frizzante gassificato: 8 % vol, 13,4 °MM.

Metodo e data di vendemmia

Pratica colturale

Metodo di vendemmia: sono consentite sia la vendemmia manuale che quella meccanica.

Determinazione della data della vendemmia: le uve possono essere vendemmiate a partire dal 1º agosto di ogni anno.

Pratiche enologiche non autorizzate

Pratica enologica specifica

Le uve utilizzate per la produzione del vino «Dunántúli / Dunántúl» sono lavorate secondo i metodi di trasformazione generali. Le pratiche enologiche elencate nella tabella 2, righe 11.1 e 11.3, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione ([2]) non sono ammesse.

b. *Rese massime*

Vini e vini frizzanti gassificati

160 ettolitri per ettaro

Vini e vini frizzanti gassificati – vendemmia manuale

22 700 chilogrammi di uve per ettaro

Vini e vini frizzanti gassificati – vendemmia meccanica

21 700 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

I distretti di Baranya, Budapest e Pest, sulla sponda destra del corso principale del Danubio e le zone registrate nelle classi I e II del catasto delle regioni vitivinicole, situate nei distretti di Fejér, Győr-Moson-Sopron, Komárom-Esztergom, Somogy, Tolna, Vas, Veszprém e Zala.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

aletta

alibernet

alicante boushet

bacchus

bianca

blauburger

blauer frühburgunder

([2]) GU L 149 del 7.6.2019, pag. 1.

blauer silvaner

budai - budai zöld

budai - zöld budai

budai - zöldfehér

budai - zöldszőlő

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet

cabernet franc - gros vidur

cabernet franc - kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay - chardonnay blanc

chardonnay - kereklevelű

chardonnay - morillon blanc

chardonnay - ronci bilé

chasselas - chasselas blanc

chasselas - chasselas dorato

chasselas - chasselas doré

chasselas - chrupka belia

chasselas - fehér fábiánszőlő

chasselas - fehér gyöngyszőlő

chasselas - fendant blanc

chasselas - saszla belaja

chasselas - weisser gutedel

csabagyöngye - pearl of csaba

csabagyöngye - perla czabanska

csabagyöngye - perla di csaba

csabagyöngye - perle di csaba

csabagyöngye - perle von csaba

csabagyöngye - vengerskii muskatnii rannüj

csabagyöngye - zsemcsug szaba

cserszegi fűszeres

csomorika - csomor

csomorika - gyüdi fehér

csomorika - szederkényi fehér

csókaszőlő

domina

dornfelder

ezerfürtű

ezerjó - kolmreifler

ezerjó - korponai

ezerjó - szadocsina

ezerjó - tausendachtgute

ezerjó - tausendgute

ezerjó - trummertraube

furmint - furmint bianco

furmint - moslavac bijeli

furmint - mosler

furmint - posipel

furmint - som

furmint - szigeti

furmint - zapfner

generosa

hamburgi muskotály - miszket hamburgszki

hamburgi muskotály - moscato d'Amburgo

hamburgi muskotály - muscat de hambourg

hamburgi muskotály - muscat de hamburg

hamburgi muskotály - muszkat gamburgszkij

hárslevelű - feuilles de tilleul

hárslevelű - garszleveljü

hárslevelű - lindeblättrige

hárslevelű - lipovina

irsai olivér - irsai

irsai olivér - muskat olivér

irsai olivér - zolotis

irsai olivér - zolotisztüj rannüj

juhfark - fehérboros

juhfark - lämmerschwantz

juhfark - mohácsi

juhfark - tarpai

kadarka - csetereska

kadarka - fekete budai

kadarka - gamza

kadarka - jenei fekete

kadarka - kadar

kadarka - kadarka negra

kadarka - negru moale

kadarka - szkadarka

kadarka - törökszőlő

karát

királyleánka - dánosi leánka

királyleánka - erdei sárga

királyleánka - feteasca regale

királyleánka - galbena de ardeal

királyleánka - königliche mädchentraube

királyleánka - königstochter

királyleánka - little princess

korai piros veltelini - crvena babovina

korai piros veltelini - eper szőlő

korai piros veltelini - frühroter velteliner

korai piros veltelini - kis veltelini

korai piros veltelini - malvasia rossa

korai piros veltelini - piros malvazia

korai piros veltelini - velteliner rouge précoce

korai piros veltelini - veltlinske cervené skoré

korona

kék bakator

kékfrankos - blauer lemberger

kékfrankos - blauer limberger

kékfrankos - blaufränkisch

kékfrankos - limberger

kékfrankos - moravka

kéknyelű - blaustängler

kékoportó - blauer portugieser

kékoportó - modry portugal

kékoportó - portugais bleu

kékoportó - portugalske modré

kékoportó - portugizer

kövidinka - a dinka crvena

kövidinka - a dinka mala

kövidinka - a dinka rossa

kövidinka - a kamena dinka

kövidinka - a ruzsica

kövidinka - steinschiller

kövérszőlő - grasa

kövérszőlő - grasa de cotnari

leányka - dievcenske hrozno

leányka - feteasca alba

leányka - leányszőlő

leányka - mädchentraube

menoire

merlot

nektár

nero

olasz rizling - grasevina

olasz rizling - nemes rizling

olasz rizling - olaszrizling

olasz rizling - riesling italien

olasz rizling - risling vlassky

olasz rizling - taljanska grasevina

olasz rizling - welschriesling

ottonel muskotály - miszket otonel

ottonel muskotály - muscat ottonel

ottonel muskotály - muskat ottonel

pinot blanc - fehér burgundi

pinot blanc - pinot beluj

pinot blanc - pinot bianco

pinot blanc - weissburgunder

pinot noir - blauer burgunder

pinot noir - kisburgundi kék

pinot noir - kék burgundi

pinot noir - kék rulandi

pinot noir - pignula

pinot noir - pino csernüj

pinot noir - pinot cernii

pinot noir - pinot nero

pinot noir - pinot tinto

pinot noir - rulandski modre

pinot noir - savagnin noir

pinot noir - spätburgunder

pintes

piros bakator - bakar rózsa

piros bakator - bakator rouge

piros bakator - bakatortraube

piros veltelini - nagyságos

piros veltelíni - fleischtraube

piros veltelíni - somszőlő

piros veltelíni - velteliner rouge

piros veltelíni - veltlinské cervené

piros veltelíni - veltlinszki rozovij

pátria

pölöskei muskotály

rajnai rizling - johannisberger

rajnai rizling - rheinriesling

rajnai rizling - rhine riesling

rajnai rizling - riesling

rajnai rizling - riesling blanc

rajnai rizling - weisser riesling

rizlingszilváni - müller thurgau

rizlingszilváni - müller thurgau bijeli

rizlingszilváni - müller thurgau blanc

rizlingszilváni - rivaner

rizlingszilváni - rizvanac

rozália

rubintos

rózsakő

sagrantino

sauvignon - sauvignon bianco

sauvignon - sauvignon bijeli

sauvignon - sauvignon blanc

sauvignon - sovinjon

semillon - petit semillon

semillon - semillon bianco

semillon - semillon blanc

semillon - semillon weisser

syrah - blauer syrah

syrah - marsanne noir

syrah - serine noir

syrah - shiraz

syrah - sirac

szürkebarát - auvergans gris

szürkebarát - grauburgunder

szürkebarát - graumönch

szürkebarát - pinot grigio

szürkebarát - pinot gris

szürkebarát - ruländer

sárfehér

sárga muskotály - moscato bianco

sárga muskotály - muscat blanc

sárga muskotály - muscat bélüj

sárga muskotály - muscat de frontignan

sárga muskotály - muscat de lunel

sárga muskotály - muscat lunel

sárga muskotály - muscat sylvaner

sárga muskotály - muscat zlty

sárga muskotály - muskat weisser

sárga muskotály - weiler

sárga muskotály - weisser

tannat

tramini - gewürtztraminer

tramini - roter traminer

tramini - savagnin rose

tramini - tramin cervené

tramini - traminer

tramini - traminer rosso

turán

viktória gyöngye

viognier

vulcanus

zalagyöngye

zefír

zengő

zenit

zeus

zweigelt - blauer zweigeltrebe

zweigelt - rotburger

zweigelt - zweigeltrebe

zöld szagos - decsi szagos

zöld szagos - zöld muskotály

zöld szilváni - grüner sylvaner

zöld szilváni - silvanec zeleni

zöld szilváni - sylvánske zelené

zöld veltelíni - grüner muskateller

zöld veltelíni - grüner veltliner

zöld veltelíni - veltlinské zelené

zöld veltelíni - zöldveltelíni

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Descrizione della zona delimitata

La zona di produzione delimitata dell'indicazione geografica protetta «Dunántúli / Dunántúl» comprende il territorio della regione ungherese del Transdanubio (in ungherese «Dunántúl»). Il carattere submediterraneo del clima continentale risente di due influenze: il flusso d'aria montano e oceanico proveniente da ovest, che apporta aria fresca e umida, e il flusso d'aria mediterraneo proveniente da sud, che trasporta aria secca e calda dal mar Mediterraneo verso il Transdanubio. Di conseguenza le estati sono più umide e meno calde rispetto alla regione mediterranea, ma gli autunni sono più assolati e più secchi rispetto ad altre regioni a clima continentale.

La temperatura media annua è compresa tra i 9 e gli 11 °C e il livello di soleggiamento è di circa 1 900 ore all'anno. La pluviometria annua oscilla tra i 600 e gli 800 mm. Il paesaggio transdanubiano è formato da colline e massicci di media altitudine. Una caratteristica importante della zona è che la maggior parte delle località è situata vicino a ruscelli, fiumi e talvolta laghi. Dal punto di vista pedologico, la zona geografica delimitata presenta, secondo la classificazione di Ramann, un suolo bruno forestale con illuviazione argillosa.

Descrizione dei vini

Indipendentemente dal tipo di vino, tutti i vini «Dunántúli / Dunántúl» si contraddistinguono per un aroma discreto e di media intensità, acidità rotonda, leggerezza e freschezza.

La viticoltura ha svolto un ruolo decisivo anche per i primi ungheresi stabilitisi nella regione del Transdanubio. Costituiva inoltre un'importante fonte di reddito per gli abitanti del luogo: i prodotti vitivinicoli venivano esportati in grandi quantità verso i paesi vicini, in quanto rappresentavano un importante prodotto di scambio.

Presentazione e dimostrazione del legame causale

Per via dei flussi d'aria provenienti da ovest che influenzano il clima del Transdanubio, si registrano precipitazioni sufficienti anche nel periodo estivo, e il numero di giorni di siccità è relativamente basso rispetto ad altre zone continentali alla stessa latitudine. Grazie alla capacità di ritenzione idrica dei suoli bruni forestali, le viti dispongono di un approvvigionamento idrico adeguato, anche durante le estati calde.

In genere i produttori di questa zona piantano varietà di uve a maturazione medio-tardiva (ad es. Kadarka, Kékoportó) e tardiva (ad es. Olaszrizling, Kékfrankos, Szürkebarát) tipiche dell'IGP «Dunántúli / Dunántúl» su versanti con esposizione a sud, sud-est e sud-ovest. Durante il lungo e soleggiato autunno, garantito dagli anticicloni mediterranei, i raggi del sole che si riflettono sulla superficie dei ruscelli, dei fiumi o dei laghi ai piedi delle colline favoriscono la maturazione delle uve. Questo conferisce ai vini «Dunántúli / Dunántúl» un'acidità rotonda e matura e una ricchezza di sapore, e ai vini rosati e rossi anche tannini setosi ed eleganti.

8.2. *Vino frizzante gassificato*

Descrizione della zona delimitata

La zona di produzione delimitata dell'indicazione geografica protetta «Dunántúli / Dunántúl» comprende il territorio della regione ungherese del Transdanubio (in ungherese «Dunántúl»). Il carattere submediterraneo del clima continentale risente di due influenze: il flusso d'aria montano e oceanico proveniente da ovest, che apporta aria fresca e umida, e il flusso d'aria mediterraneo proveniente da sud, che trasporta aria secca e calda dal mar Mediterraneo verso il Transdanubio. Di conseguenza le estati sono più umide e meno calde rispetto alla regione mediterranea, ma gli autunni sono più assolati e più secchi rispetto ad altre regioni a clima continentale.

La temperatura media annua è compresa tra i 9 e gli 11 °C e il livello di soleggiamento è di circa 1 900 ore all'anno. La pluviometria annua oscilla tra i 600 e gli 800 mm. Il paesaggio transdanubiano è formato da colline e massicci di media altitudine. Una caratteristica importante della zona è che la maggior parte delle località è situata vicino a ruscelli, fiumi e talvolta laghi. Dal punto di vista pedologico, la zona geografica delimitata presenta, secondo la classificazione di Ramann, un suolo bruno forestale con illuviazione argillosa.

Descrizione dei vini

Una caratteristica specifica dei vini frizzanti gassificati è che l'anidride carbonica aggiunta sottolinea la leggerezza del corpo e l'intensità degli acidi freschi di un dato lotto, il che esalta la sensazione fruttata fresca e armoniosa.

I vini frizzanti gassificati «Dunántúli / Dunántúl» sono caratterizzati da un'acidità armoniosa, almeno di livello medio, e da una sensazione di freschezza, con note che ricordano gli agrumi freschi, la mela e persino la pera.

Presentazione e dimostrazione del legame causale

Il clima del Transdanubio è adatto alla produzione di vini bianchi leggeri e freschi, vini rosati ricchi e vini rossi leggeri, che costituiscono un'ottima base per la produzione di vini frizzanti gassificati.

Dopo aver monitorato costantemente la domanda del mercato e grazie ai progressi della tecnologia competitiva, le cantine hanno iniziato a produrre vino frizzante gassificato nella zona delimitata da diversi decenni. Nel corso del tempo i consumatori hanno finito per creare una stretta associazione tra la regione del Transdanubio e questo vino, che è riuscito a guadagnare una reputazione e un riconoscimento speciali grazie alla qualità eccezionale.

Come spiegato nel caso dei vini, per via dei flussi d'aria provenienti da ovest che influenzano il clima del Transdanubio, si registra una quantità di precipitazioni sufficienti anche nel periodo estivo, e il numero di giorni di siccità è relativamente basso rispetto ad altre zone continentali alla stessa latitudine. Grazie alla capacità di ritenzione idrica dei suoli bruni forestali, le viti dispongono di un approvvigionamento idrico adeguato, anche durante le estati calde. Questo fenomeno naturale assicura che le varietà di vite coltivate nella zona abbiano una struttura acida delicata e armoniosa e mantengano gli aromi primari fruttati. La freschezza e il carattere fruttato tipici dei vini frizzanti gassificati «Dunántúli / Dunántúl» possono essere ricondotti a questo particolare fenomeno naturale e alle varietà di vite coltivate nella zona.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Norme sulla designazione della categoria di protezione dell'origine

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

norme relative alle menzioni:

la dicitura «oltalom alatt álló földrajzi jelzés» (indicazione geografica protetta) può essere sostituita dalla menzione tradizionale «tájbor» (vino regionale);

la traduzione inglese «Transdanubia» può essere riportata nello stesso campo visivo dell'indicazione geografica protetta «Dunántúli / Dunántúl».

Norme relative alle menzioni che possono essere indicate

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Vino – bianco:

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Muskotály» (Moscato)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtrato)

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

— «barrique» o «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique), o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), o «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte)

Vino – rosato:

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtrato)

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

Vino – rosso:

— «Siller» (chiaretto)

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Szűretlen» (non filtrato)

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

— «barrique» o «barrique-ban erjesztett» (fermentato in barrique), o «hordóban erjesztett» (fermentato in botte), o «barrique-ban érlelt» (invecchiato in barrique) o «hordóban érlelt» (invecchiato in botte)

Vino frizzante gassificato – bianco:

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Muskotály» (Moscato)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

Vino frizzante gassificato – rosato:

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

Vino frizzante gassificato – rosso:

— «Virgin vintage» o «első szüret» (prima vendemmia)

— «Cuvée» o «Küvé»

— «Primőr» (primeur) o «Újbor» (vino giovane)

Norme sulla menzione «muskotály»

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la menzione a uso limitato «muskotály» (Moscato) può essere riportata solo nell'etichettatura di vini prodotti obbligatoriamente dai seguenti vitigni:

i) per almeno l'85 % - senza contare le quantità utilizzate di altri prodotti per la dolcificazione - da Csabagyöngye, Hamburgi muskotály, Mátrai muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Pölöskei muskotály, Sárga muskotály o Zefír;

ii) fino a un massimo del 15 % da Bacchus, Piros Bakator, Bianca, Blauer Silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjó, Furmint, Generosa, Hárslevelű, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Korai piros veltelíni, Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Olasz rizling, Pátria, Pinot blanc, Pintes, Piros veltelíni, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát, Tramini, Viktória gyöngye, Vulcanus, Zala gyöngye, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld veltelíni, Zöld szagos, Zöld szilváni o Viognier.

Produzione all'esterno della zona di produzione delimitata

Quadro normativo:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

i prodotti vitivinicoli «Dunántúli / Dunántúl» possono essere prodotti solo nella zona delimitata o, nel rispetto della tradizione storica, e conformemente all'articolo 5, paragrafo 1 bis, del regolamento (UE) 2019/33, nei comuni seguenti di due distretti situati nelle immediate vicinanze della zona delimitata:

— distretto di Bács-Kiskun:

Akasztó, Apostag, Ágasegyháza, Baja, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Csengőd, Csikéria, Csólyospálos, Dávod, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszentlászló, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Móricgát, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Nyárlőrinc, Orgovány, Páhi, Pirtó, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszakécske, Tiszazug, Tompa, Vaskút, Zsana;

e

— distretto di Pest:

Abony, Albertirsa, Budapest-Rákosliget, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monori erdő, Nagykőrös, Nyársapát, Ócsa, Őrbottyán, Örkény, Pilis, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószele, Tápiószentmárton, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.

Link al disciplinare del prodotto

https://boraszat.kormany.hu/download/4/4c/e2000/DUNANTUL_OFJ_termekleiras%20v3_boraszat_220405.pdf